mondo®

# COMIDA Y CENA

Platillos
veganos

Platillos
ligeramente
picantes

Platillos
Vidanta
Wellness

Platillos
Bajo en
Calorías

SU FIRMA
*Vale*
NO CASH
JUST SIGN

CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Acapulco su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

# LOS PERROS CALIENTES

## EL CLÁSICO — $150
Pan de la casa con salchicha Frankfurt asada.

## EL CHIHUAHUA — $190
En pan de ajo y finas hierbas con salchicha de cerdo, guacamole, queso cheddar y gouda, crema agria, salsa mexicana y tiras de tortilla frita.

## EL PUG — $190
En pan multigrano con salchicha ahumada, salsa thai, pepino, piña, cilantro, albahaca, miel, jengibre, col y zanahoria.

## EL MALTÉS — $195
En pan Ciabatta con salchicha italiana, peperoni, salsa de tomate, albahaca, queso mozzarella, morrones y cebolla rostizada.

## PASTOR ALEMÁN — $170
En baguette con salchicha de cerdo asada, cebolla frita crujiente, jitomate, pepinillo, col agria y mostaza Dijon.

## PITBULL — $190
Pan de la casa con salchicha ahumada, salsa Búfalo, queso azul, ensalada de apio y jícama.

## XOLO DOG — $190
Pan de hot dog con salchicha ahumada, chili beans, jamón, aguacate, jalapeño, huevo frito, queso Oaxaca, tomate cherry y cebolla morada.

## GALGO DOG — $170
En pan de ajo y finas hierbas con salchichas de cerdo tocino, queso brie, morrones rojos asados, arúgula, pepinillos, cebollitas y mostaza antigua.

## FRENCH POODLE DIP — $170
En baguette con salchicha asada, cebolla caramelizada, queso suizo y caldo obscuro de cebolla.

## CHORIPAN DOGO — $170
En pan baguette con salchicha italiana, cebolla salteada servido con salsa criolla y chimichurri.

# COMPLEMENTOS EXTRAS A ELEGIR

## QUESOS — $30

· Brie
· Gorgonzola
· Gouda
· Mozzarella
· Oaxaca
· Suizo

## SALSAS — $25

· Búfalo
· Marinara
· Queso azul
· Guacamole
· Salsa criolla
· Thai de cacahuate

## TOPPINGS — $25

· Cebolla caramelizada
· Huevo frito
· Cebolla crocante
· Morrones rostizados
· Ensalada de apio
· Ensalada de col y zanahoria
· Chili beans

# SUSHI BAR

## SASHIMI

A ELEGIR CORTE GRUESO O FINO — $190

· Salmón 100 G — $200
· Atún 100 G — $230
· Kampachi 100 G — $250
· Pesca del día 100 G — $350
· Sashimi mixto 100 G — $350

# TIRADITOS

### SALMÓN CON PONZU 100 G — $230

Con jengibre y chile serrano.

### ATÚN 100 G — $210

Con vinagreta de cítricos, aguacate, chile, cilantro, pepino curtido y quinoa crocante.

### KAMPACHI DE LA BAJA 100 G — $250

Con fruta de la pasión, habanero y aguacate.

**SALMÓN ESTILO MONDO** 100 G — **$230**
Tibio con jengibre, ajo, cebollín, aceite de ajonjolí, aceite de olivo y salsa ponzu.

# ROLLOS

**CALIFORNIA ROLL** — **$170**
Camarón, pepino, aguacate por dentro y ajonjolí por fuera.

**RAINBOW ROLL** — **$210**
Kampachi, camarón, atún, salmón por dentro y aguacate, pepino por afuera.

**DE SALMÓN PICANTE** — **$230**
Salmón con mayonesa picante, masago, pepino, aguacate y ensalada de salmón con mayonesa siracha.

**DE CAMARON ESPECIAL** — **$190**
Empanizado con pepino, queso crema y ensalada de camarón picante.

**ROLLO VEGANO** — **$170**
Espárragos a la parrilla, camote y berenjena, envueltos en plátano macho y ensalada cítrica.

**DRAGÓN ROLL** — **$200**
Camarón empanizado, tempura de surimi, salsa de tamarindo y pepino por dentro, mango y aguacate por fuera.

**DE ATÚN** — **$200**
Con cebollín, aderezo de masago y salsa picante por dentro, arroz y ajonjolí por fuera.

**TRILOGÍA DE PESCADO** — **$220**
Salmón, atún, pesca del día, pepino, aguacate y ensalada de tres pescados.

**DE SALMÓN** — **$210**
Camarón y pepino por dentro, salmón fresco y aguacate por fuera.

**DE LANGOSTA** — **$340**
Con pepino y aguacate por dentro, queso crema y papa rallada frita por fuera, con ensalada de langosta, chile habanero, salsa de tamarindo, cebollín y siracha.

# TAZÓN

· Salmón 100 G $260
· Atún 100 G $320
· Pesca del día 100 G $330
· Mixto 100 G $280

Arroz al vapor, cebollín, aguacate, salsa de chile habanero, lima, cebolla toreada, alga tostada, edamame, pepino, takuan, rábano cambray y camote crocante.

# YAKITORI

**POLLO** (2 PIEZAS) 60 G $170
Pimentón, soya, cebolla y chile poblano.

**RIBE EYE** (2 PIEZAS) 60 G $210
Con chiles toreados en chilmole y lima.

**PULPO** (2 PIEZAS) 60 G $190
Con chimichurri de chorizo y jengibre.

**CAMARÓN** (2 PIEZAS) 75 G $230
Tocino ahumado y salsa de cogñac.

**BERENJENA** (2 PIEZAS) $150
Con tzatziki y Kalamata.